

Französisch + Französische Kochkunst und Gastronomie

Bourbonnais ist das Grenzgebiet zwischen Auvergne, Burgund und Lyonnais.

Die Fülle dieses Bodens, die Vielfalt und hohe Qualität des Ernährungshandwerks und die traditionelle Gastlichkeit der Stadt Vichy vermitteln den Kursteilnehmern in genießerischer Geselligkeit ein kulinarisches Erbe, das Speisen, Getränke und die Menschen, die sie zubereiten, den kulturellen Hintergrund und die praktische Seite, die Landschaften und die Kultur der Gastlichkeit einschließt.

LERNZIELE

Die Sprache erlernen oder Sprachkenntnisse perfektionieren und zugleich die französische Kochkunst unter diversen Aspekten kennen lernen: literarischem, historischem, praktischem, festlichem usw.

PROGRAMM

- ▶ Morgens: Französischkurs im CAVILAM: 18 Wochenstunden von 45 min
- ▶ Nachmittags: französische Kochkunst und Gastronomie:
Vorträge zu Einzelthemen, Koch-Workshops, Essen in Restaurants, informative Besuche bei Ernährungshandwerkern und Erzeugern, bei denen der gesellige Teil nicht zu kurz kommt. Das Niveau ist auf die Sprachkompetenz, das Ausbildungs- bzw. Berufsprofil und die Lernziele jeder Gruppe abgestimmt.

TEILNEHMERPROFIL

Alle Interessentenkreise: Einzelpersonen oder bestehende Gruppen, A2 Niveau verlangt.

KURSDAUER UND -DATEN

- ▶ 2 Wochen im Juli
- ▶ Das ganze Jahr über können für den speziellen Bedarf schon bestehender Gruppen auf Anfrage auch Kursprogramme «à la carte» (Ort, Inhalt, Dauer etc. nach Vereinbarung) angeboten werden.

UNTERBRINGUNG

Nach Wunsch: Hotel **, ***, ****, Gastfamilie, Hotel Residenz, Apartment.

Detailliertes Programm auf Anfrage.

